



**“Riche et onctueux, ce vin est parfumé, texturé et rempli de parfums d’orange acidulée et de citron. Le fruit est complètement intégré avec les tanins légers, grillés, épicés qui ajoutent encore plus de complexité.**

**A boire à partir de 2021.” -  
Roger Voss - Wine Enthusiast**

## **Château BOUSCAUT blanc 2017**

### **VENDANGES**

Les parcelles préservées ont connu un cycle végétatif et une floraison très précoces. Le mois de juin très chaud et ensoleillé puis le climat tempéré de juillet et d'août ont préservé l'acidité des fruits et limité la production de sucres dans de bonnes mesures. Les gelées tardives du 27 et 28 avril ont impacté nos vignes à hauteur de 40%. Après le gel, les vignes ont produit plusieurs générations de grappes qui ont rendu nécessaires des tries importantes.

Les sauvignons blancs sont ramassés entre le 23 août et le 06 septembre, suivis des sémillons entre 4 et le 13 septembre.

### **FICHE TECHNIQUE** **GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES**

**Appellation :** Pessac-Léognan

**Propriétaire :** Famille  
Lurton-Cogombles

**Age des vignes :** 35 ans

**Terroir :** argile sur socle calcaire et  
graves

**Label :** HVE3

**Cépages Bouscaut 2017 :**

Sauvignon : 68%

Sémillon : 32%

**Mise en bouteille :** 3 septembre 2018

**Degré :** 14°

**Vinification :** Fermentation et  
élevage avec bâtonnage en  
barriques de chêne neuves (40%)

### **PRESSE**

**Markus del Monego :** 17/20

**Le Point :** 15/20

**Wine Enthusiast (Roger Voos) :** 91-93

**James Suckling :** 93

**La Revue du Vin de France :** 16-17/20

**JancisRobinson.com :** 17/20

**Weinwisser :** 17/20

**61 /100 top 2020 Wine Enthusiast**